Олег Проців

Оцінка харчової цінності дичини у Галичині кінця XIX – початку XX ст.

АНОТАЦІЯ

У праці описано вартість дичини та проаналізовано її харчосмакові цінності в залежності від виду, віку, способів добування, кулінарних особливостей приготування. На основі аналізу історичних джерел виявлено кулінарні преференції, які надавало населення Галичини при купівлі дичини. Проведено порівняльний аналіз уподобань населення Галичини щодо споживання дичини з іншими європейськими країнами. Описано споживання екзотичних видів дичини та методології фальсифікації свійських видів тварин під дичину.

На землях, на яких пізніше знаходилась Галичина, полювання відбувались приблизно 40–38 тис. років тому. Головною метою у той період було елементарне добування їжі, щоб не загинути з голоду. З економічним розвитком суспільства трансформується також й галузь мисливства, яка еволюціонує від добування продукції харчування до самореалізації осіб, які займаються цим промислом. Домінуючим у мисливстві стає відпочинок, можливість самореалізації та участі у мисливських виставках з представленням мисливських трофеїв тощо. Все ж малодослідженою темою Галицького мисливства залишається оцінка харчосмакової цінності дичини у Галичині. Слід відмітити, що у порівнянні із свійськими тваринами у гуцулів м’ясо дичини цінувалось за харчовими якостями вище[1]. На подорожчення дичини впливав й той факт, що для приготування дичини необхідно було використовувати більшу кількість приправ, які на той час коштували досить дорого, та послуги доброго кухаря, бо господині нижчих соціальних страт не

[1] Архів Інституту народознавства НАН України. —Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 641. — арк. 41. (Польові етнографічні матеріали до теми «Традиційне мисливство в Українських Карпатах», зафіксовані аспірантом Романюком Володимиром Олександровичем 10—21 липня 2008 р. у Косівському та Верховинському р-нах Івано-Франківської обл.).

вміли приготувати із дичини смачні страви[2]. На Гуцульщині мисливство й рибальство було суто чоловічим заняттям, але до переробки і зберігання м'яса й риби залучались жінки. Приготування їжі із м'яса диких звірів і риби вважало завжди суто жіночим заняттям[3].

Різні історичні джерела свідчать, що до найсмачніших видів пернатої дичини відносилось м'ясо рябчика[4],[5] перепілок[6], бекасів.[7] Деякі автори вказували, що молоді голуби мають дуже делікатне і смачне м'ясо,[8] а його найкраще готувати з нашпигованим салом[9]. Інші автори запевняли, що найсмачнішим є м'ясо вальдшнепа, [10] бо воно – делікатне та сочисте.[11]

На думку фахівців, через поїдання фазанами, глухарями та тетеруками чорниці їхнє м'ясо є найсмачнішим.[12] Особливо смачними були молоді

---

[2] Kochanowski C. Sprzedaż dziczyzny w mieście Lwowie / C. Kochanowski // Łowiec – 1903. – № 22 – S. 257.

[3] Лаврук М. М. Гуцули Українських Карпат (Етнографічне дослідження): Монографія. – Львів: ВЦ ЛНУ ім. І. Франка, 2005. – С. 81.

[4] Jarzabek // Encyklopedya rolnicza. – Warszawa: Muzeum przemysłu i rolnictwa, 1895. – T. IV. – S. 641.

[5] Nolde Ferdynand.Kilka słów o pwactwie lownem // Łowiec – 1880. – № 11. – S. 163.

[6] Przepiórka // Encyklopedya rolnicza. – Warszawa: Muzeum przemysłu i rolnictwa, 1899. – T. VIII. – S. 277.

[7] Encyklopedya rolnicza. – Warszawa: Muzeum przemysłu i rolnictwa, 1890. – T. I. – S.308.

[8] Nieco o hodowli gołębi. //Łowiec Polski – 1907. – № 12. – S. 187.

[9] O polowaniu na dzikie gołębie. //Łowiec Polski – 1913. – № 9. – S. 152.

[10] Słonki // Łowiec – 1897. – № 3. – S. 34-35.

[11] Kszyk. // Łowiec – 1911. – № 18. – S. 211.

[12] Encyklopedya rolnicza. – Warszawa: Muzeum przemysłu i rolnictwa, 1890. – T. I. – S.470.

особини.[13] Пізнання особливостей смакових якостей дикої пернатої дичини зіграло злий жарт з її поціновувачами. Так, у львівських часописах публікувались «рецепти» вигодовування дичини на основі свійських тварин. Наприклад, що якщо курчат у віці чотирьох тижнів – період, коли вони можуть обходитись без квочки, почати годувати ячмінною кашею з додаванням ялівця, то через місяць можна з них приготувати страви, які будуть мати смак дичини[14]. У Німеччині навіть випускали свійських курей в ліс, де вони дичавіли і споживали природний корм, а м'ясо у них було навіть смачніше, ніж у фазанів[15].

Тогочасні дослідники вказували, що серед диких качок найсмачнішою є циранка (anas querquedula), тоді як кряква (anas boschas) є гіршої якості, так як пахне жиром та болотом, а найнижчої якості з диких качок є нурок.[16] В загальному не рекомендувалось весною добувати качок, так як тоді їхнє м'ясо є найгіршої якості[17]. У календарі «Галичанин» (1853 р.) мисливцям давали пораду – добувати пернатих з початком осені, так як вони є тоді найсмачнішими.[18]

Практично однакової якості з качками були водяні курочки[19], які мали такий самий смак[20]. На думку барона Шінгена, восени вальдшнеп має смачне і здорове м'ясо[21], а гуси, навіть старі особини, мають добрий смак.[22]

---

[13] Łowiec – 1882. – № 8. – S. 123.

[14] Kurczęta ze imakiem kwiczolow. // Gazeta Narodowa. – 1905. – № 106.– S.3.

[15] Zdziczałe kury. // Łowiec – 1894. – № 5. – S. 79.

[16] Korespondencye. // Łowiec – 1908. – № 17. – S. 202.

[17] Hej że na kaczki. // Łowiec Wielkopolski. – 1912. – № 10. – S. 166.

[18] Upominek dla gospodyń. // Haliczanin, kalendarz powszechny na rok pański 1853. – Lwów: Drukarnia K. Pillera, 1853. – S. 35.

[19] Polowanie na ptactwo wodne we Włoszech. //Łowiec Polski – 1913. – № 23. – S. 361.

[20] Dlaczego u nas wodne ptactwo ginie. // Łowiec Wielkopolski. – 1914. – № 19. – S. 326-327.

[21] C. Thiingen Slonka // Łowiec – 1881. – № 4. – S. 50.

Діаметрально протилежними були думки щодо якості м’яса дрохви (*Otis tarda*). На нашу думку, ці суперечності вказували на те, що у Галичині цей пернатий вид був рідкістю. Це давало додаткову унікальну можливість проявити мисливцям, які цього птаха добули чи смакували, свій інтелект.

Мисливці, які відстоювали дрохву, вказували, що «багато людей вважають дрохву несмачною. Але це через те, що її мало хто їв, або ті, що її куштували, натрапили на погано приготовлену, так як після відстрілу вона є твердою, а коли її вимочити, то м’ясо крушіє і стає смачним»[23]. Крім того, молоді особини дрохви є смачними,[24] на противагу старим.[25]

Противники дрохви вказували, що хоча у деяких країнах Європи цю птицю вважають делікатесом, але її м’ясо є несмачним, так як має неприємний специфічний запах, до якого важко звикнути. Вказувалось, що з одного птаха топлять до одного літру жиру, який використовують для притравки лисиць та вимащують ним капкани на тхорів та куниць[26]. Вказувалось, що збити неприємний запах та твердість цього м’яса можна вимочуючи декілька днів м’ясо дрохви в оцті.[27]

Загалом за відгуками тогочасних мисливців, у пресі було багато публікацій, присвячених доброму смаку м’яса зайців.[28] У порівнянні з іншими видами дичини вартість м’яса зайця є несправедливо дешевою.[29] У багатьох публікаціях відзначалось, що велике значення для якості м’яса зайців має місце його добування та підвидові особливості. Так, зайці, добуті на болотах та в

---

[22] Dzika geś. // Przegląd myśliwski. – 1925. – № 8. – S. 115-116.

[23] Znalazł swoj swego. // Łowiec – 1883. – № 2. – S. 21-23.

[24] Wspomnienia myśliwskie z Węgier. // Łowiec – 1907. – № 17. – S. 205-207.

[25] Polowanie na dropie. // Łowiec – 1916. – № 23-24. – S. 186.

[26] Polowanie na dropie. //Łowiec Polski – 1930. – № 39. – S. 792-795.

[27] Wspomnienia myśliwskie Z Azji Srodkowej // Przegląd myśliwski. – 1923. – № 7. – S. 6.

[28] W sprawie galicyjskiej Ustawy łowieckiej //Łowiec Polski – 1907. – № 3. – S. 38.

[29] Ceny dziezyzny i futtra . // Łowiec Wielkopolski. – 1914. – № 21. – S. 366-367.

очереті, є худими та несмачними,[30] тоді як найкращої якості зайців добували в місцевостях з добре розвинутим сільським господарством, або у гірській місцевості[31]. Багато галицьких мисливців, яким поталанило полювати у Сибіру, вказували, що у Галичині звичайні сірі зайці є смачніші, ніж там біляки[32, 33, 34].

Серед копитних видів дичини найбільше цінувалось м'ясо оленів та козуль. Так, через великий попит і ціну на Гуцульщині ці види тварин отримали назву «товарє». Хоча й козуля у порівнянні з оленем має меншу вагу, але вважалось, що її м'ясо є смачнішим.[35]

Велике значення на смакові властивості м'яса козулі та оленя мав період їх добування. Так, у Львові козуля у літню пору коштувала дешевше, ніж у зимову. Щороку найвищу її ціну нотували в грудні, в період, коли закінчувався піст перед Різдвом.[36] Інші дослідники вказували навпаки, що олені добуті у липні є кращої якості. Хоча їхня туша у цей період є худішою, але м'ясо не має специфічного запаху, ніж в оленя, добутого під час парування восени. Великий вплив на вартість дичини мала стать тварини. Так, м'ясо самиць оленя та козулі вартувало більше, ніж м'ясо самців, бо за смаковими якостями вважалось делікатнішим. Більше того, на смак м'яса оленя впливав і спосіб його добування. Так, гуцули в переважній більшості не добували оленів за

---

[30] Polowanie z wyżłem na zająca. // Łowiec Wielkopolski. – 1911. – № 12. – S.195-196.

[31] Zając pospolity //Łowiec Polski – 1904. – № 5. – S.68.

[32] Czaplicki Władyław Z dziewiczego kraju // Łowiec – 1883. – № 12. – S. 184-185.

[33] Zając bielak // Łowiec – 1939. – № 5-6. – S. 52.

[34] Zając pospolity //Łowiec Polski – 1904. – № 20. – S. 309-310.

[35] Plan gospodarstwa łowieckiego w Fundacji Kórnickiej // Łowiec – 1933. – № 24. – S. 279.

[36] Odstrzal siut // Łowiec – 1926. – № 9. – S.122.

допомогою силець, так як «олені і кози в сильці задушуються, тоді кров не витікає, і таке м'ясо не смачне».[37]

Багато хороших відгуків у мисливській пресі публікували про смачне м'ясо лося [38],[39],[40]. Також смакові якості м'яса лося залежали від його добування у певний період року. Найсмачнішим м'ясо лося було у червні[41],[42] а найменш смачним – у грудні[43]. Аналогічно цінувалось м'ясо серни у Татрах.[44]

Найменш цінували серед дичини м'ясо дикого кабана. Полювання на нього влаштовували з охоронною метою, так як вони нищили посадки картоплі. Найменш цінними за смаковими якостями були старі кабани, так як вони мали специфічний запах[45],[46]. У пресі сповіщали про курйозні випадки на полюванні, коли було добуто кабана на 280 кілограм, і воно було смачне, так як під час шлюбних забав суперник кастрував добутого кабана.[47]

Окрім класичних видів дичини, які споживались у Галичині, у мисливській пресі публікувалась інформація щодо харчової цінності нетрадиційних видів дичини. Так, відомий мисливець та публіцист Ян Стольцман вказував, що м'ясо рисі є смачне, а печінку рисі подавали на

---

[37] Зеленчук Я. І. Українознавчо-історична реконструкція етносоціальної системи Гуцульщини *[Текст]* **:** дис. … канд. істор. наук: 09.00.12 / Зеленчук Ярослав Іванович. — К. : [б. в.], 2008. — С. 196-203.

[38] Z Wołynia // Łowiec – 1881. – № 9. – S. 141.

[39] Polowanie na łosie w Kanadzie. //Łowiec Polski – 1930. – № 5. – S. 89-90.

[40] O polowaniu na łosie w Norwegji. //Łowiec Polski – 1930. – № 9. – S. 177-178.

[41] Zapiski myśliwskie na czerwiec. // Łowiec Wielkopolski. – 1912. – № 6. – S. 99.

[42] Kalendarz łowiecki // Łowiec. – 1878. – № 7. – S. 112.

[43] Zapiski myśliwskie na grudzień. // Łowiec Wielkopolski. – 1917. – № 12. – S. 289-196.

[44] Z Tatr. // Łowiec – 1904. – № 6. – S. 64-65.

[45] Rok myśliwego. //Łowiec Polski – 1907. – № 1. – S. 11.

[46] Rok myśliwego. //Łowiec Polski – 1927. – № 24. – S. 363.

[47] Z mozajki dziczej. // Łowiec – 1913. – № 1. – S. 7-8.

конгресі князів, який відбувся у Відні. М’ясо рисі лікарі прописали баварському королю в 1891 році і він розпорядився його добути[48]. У Німеччині в Середні віки великим попитом користувались білки. Деякі дописувачі відзначали, що смачне м’ясо є у бобра,[49] видри,[50] лисиці та борсука, але їх потрібно вміло приготувати. Давали навіть пораду, що найкраще бабака закоптити, а його сало є смачнішим за вершкове масло[51].

Про велику харчову цінність ведмежатини повідомлялось у статті «Ведмеже м’ясо» (1908 р.). Вказувалось, що в Лондоні два відомі ресторани пригощали відвідувачів ведмежатиною у запеченому й смаженому вигляді. Ця страва користувалась великим попитом серед відвідувачів. Живих ведмедів було привезено з Росії, а у Лондоні їх вбили[52].

Також тогочасні мисливці звертали увагу на нетрадиційну кухню, представлену пернатою дичиною. Так, була опублікована інформація, що яйця чайки[53] та лебедів є смачними.[54] Один з галицьких мисливців переконував , що ворони є найсмачнішими з усіх пернатих, а особливо йому смакують запечені або супи. Для більшого переконання він вказував, що вполював і з’їв 50 ворон.[55] Історичні джерела свідчать, що під час Першої світової війни, рятуючись від голоду, у Галичині добували ворон та граків.[56] Про схожість якості м’яса ворон та куріпок свідчить той факт, що у Варшаві в багатьох ресторанах фальсифікували м’ясо. Замість куріпок готували ворон.[57]. Також у

---

48 Ptzegląd krajowych ssaków łownych. //Łowiec Polski – 1906. – № 4. – S. 53.

49 Zwierzeta łowne. // Łowiec – 1881. – № 9. – S. 194.

50 Łowienie wydry. Drozd kwiczoł. //Łowiec Polski – 1912. – № 16. – S. 250.

51 Ptzegląd krajowych ssaków łownych. //Łowiec Polski – 1904. – № 14. – S. 309-310.

52 Niedźwiedzie mięso. //Łowiec Polski – 1908. – № 11. – S. 172.

53 Produkcya jaj ptasich. //Łowiec Polski – 1907. – № 14. – S. 220.

54 Kronika. // Łowiec – 1896. – № 5. – S. 79.

55 Kronika. // Łowiec – 1916. – № 11-12. – S. 93.

56 Zwierzyna a wojna//Łowiec. – 1917. – № 19-20. – s. 155-157.

57 Wrony zamiast kuropatw. //Łowiec Polski – 1904. – № 19. – S. 302.

галицькій пресі описували специфічні смаки європейців: дроздів люблять у Франції та Італії,[58] граків готують у берлінських ресторанах, жайворонків масово виловлюють в Італії та Швейцарії й експортують до Парижу, де вони користуються найбільшим попитом.[59] У французьких кулінарних книгах публікували рецепти для приготування чаплі[60].

Аналіз цін на м'ясо для різних видів тварин дає змогу порівняльним методом визначати харчосмакові якості м'яса дичини. Так, у 1903 році, за даними Кирила Кохановського, при закупівлі дичини безпосередньо в мисливських господарствах під Львовом: заєць коштував 1,5-1,8 крон за голову за голову, козуля понад 14 кг – 13 крон, кабан (три і більше років) – близько 20 крон, дворічний – 16 крон і однорічний – 6-10 крон; олень вагою понад 100 кг – близько 25 крон, від 60 до 100 кг – близько 20 крон, менше 60 кг – близько 15 крон за одну голову. У той же час ціни на львівській торговиці були сформовані наступним чином: заєць – 2-2,5 крон; козуля велика – 18-20 крон, середня – 14-15 крон; кабан великий – близько 30 крон, середній – 25 крон, малий – близько 15 крон; великий олень – близько 32 крони, середній – близько 24 крон, малий – 20 крон. У Відні в цей же період ціна продажу дичини була ще більшою, ніж у Львові і становила: заєць – 3-3,20 крони, куріпка – 1,30-1,60 крони, стара куріпка – 0,8-1,1 крони; качка – 2-2,4 крони; вальдшнеп – 2,2 до 2,8 крони; олень (1 кг) – 0,64-0,76 крони; козуля (1 кг) – 1,40-1,50 крон, кабан старий (1 кг) – 0,6-0,8 крон.[61]

Закупівельник Станіслав Хрупяк (1903 р., м. Львів, вул. Зублікевича,17.)[62] пропонував такі ціни: 1 кг кабана до 40 кг – 0,25 золотого, 1 кг кабана до 70 кг – 0,15 золотого, 1 кг кабана понад 70 кг – 0,1 золотого, 1 кг м'яса козулі – 0,4 золотого, заєць – 1 золотий, пара фазанів – 2,4 золотого,

---

[58] Drozd kwiczoł. //Łowiec Polski – 1908. – № 20. – S. 309-310.

[59] Zwierzę dzikie jako pożywienie. //Łowiec Polski – 1926. – № 6. – S.91.

[60] Kilka słów w sprawie „krzyżówek". // Łowiec – 1908. – № 20. – S. 236.

[61] Kochanowski C. Sprzedaż dziczyzny w mieście Lwowie / C. Kochanowski // Łowiec – 1903. – № 22 – S.255-258.

[62] Ogłoszenia // Łowiec. – 1903. - № 23. – S.277.

рябчик – 1 золотий, вальдшнеп – 1 золотий, куріпка – 0,5 золотого, тетерук – 1,2 золотого, качка – 0,5 золотого.[63] Кілограм оленини коштував 80 гелерів,[64] тобто, 0,4 золотого. Інший закупівельник у Львові Міхал Кривда (1904 р., м. Львів, Ринок, 29 –«Пасаж Андріолі») скуповував дичину за такими цінами: 1 кг м'яса самця оленя – 0,4 золотих, заєць – 1 золотий, 1 кг м'яса дикого кабана (молодняк до 25 кг) – 0,3 золотого, середньої ваги (25-50 кг) – 0,25 золотого, вище середньої ваги (50-70 кг) - 0,15 золотого; за пернатих: фазан – 1,1 золотого, рябчик – 1 золотий, вальдшнеп – 0,9 золотого, дика качка – 0,65 золотого.[65]

У Відні (1892 р.) молоді куріпки коштували 90 геллерів, фазан – 2,5 крон, дика качка – 1-1,2 крони, вальдшнеп – 1-1,3 крони, 1 кг оленини – 44-49 геллерів, великих кабанів – 32-36 геллерів, середніх – 50-60 геллерів, малих – 80-90 геллерів.[66] У 1900 році на віденському ринку кілограм м'яса козулі коштував 1,3-1,6 крони, оленини – 0,6-0,7 крони, великі зайці – 3,2-3,5 крони, малі зайці – 1,4-2,1 крони. Серед пернатих, за голову молодих куріпок брали 1,0-1,45 крони, старих – 0,7-0,9 крони, фазана – 2,8-3,2 крони, дикої качки – 1,2-1,4 крони перепілки 0,2-0,4 крони.[67] У порівнянні з цінами на львівському ринку у Відні ціна на дичину була у два рази вищою. Середня ціна на пернату дичину протягом 12 років (1898-1909 рр.) у деяких містах Європи становила (в марках): за куріпку в Ліоні – 2,82, Парижі – 1,08, Відні – 1,07, Ризі – 1,03, Монако – 0,99, Берліні – 0,85; за фазана в Ліоні – 4,26, Римі – 3,63, Відні – 3,63, Дрездені – 3,60, Парижі – 3,38, Відні – 3,04, Цюріху – 2,89, Будапешті – 2,89, Липску – 2,83; за дику качку в Ліоні – 2,52, Парижі – 2,45, Дрездені – 2,11, Відні – 1.96, Ліпску – 1,86, Відні – 1,67, Будапешті – 1,57, Римі – 1,52; за один

---

[63] Ogłoszenia // Łowiec. – 1904. – № 1. – S.11.

[64] Drobne ogłoszenia i inseraty//Łowiec. – 1904. – № 21. – S.253.

[65] Drobne ogłłoszenia i inseraty// Łowiec. – 1904. - № 23. – S.297.

[66] Dziczyzna // Gazeta lwowska. – 1892. – № 303. – 18 grudnia. – S.3.

[67] Sprawozdanie oryginalne z targu zwierzyny // Łowiec. – 1900. – № 19. – S. 295.

кілограм оленятини в Ліоні – 2,16, Мадриді – 1,62, Відні – 1,39, Мюнхені – 1,26, Парижі – 1,16, Римі – 1,01 в Берліні – 0,86; за кілограм козулі м'яса у Ліоні – 2,26 марок, Парижі – 1,86, Цюріху – 1,45, в Берліні – 1,28; за кілограм дикого кабана в Мадриді – 2,83 марки, Цюріху – 1,90, Ліоні – 1,86, Відні – 1,75, Дрездені – 1,67, Мюнхені – 1,57, Будапешті – 1,56, Парижі – 1,37, Берліні – 0,97, Римі – 0,86; за голову зайця в Ліоні платили – 6,13, Парижі – 4,44, Дрездені – 3,99, Цюріху – 3,80, Ліпску – 3,71, Вроцлаві – 3,26, Мюнхені – 2,88, Берліні – 2,87, Будапешті – 2,50, Відні – 2,47, Римі – 1,82, Ризі – 1,72[68]

Висновок

Встановлено, що у порівнянні із свійськими тваринами у Галичині дичина цінувалась вище за харчовими якостями, ніж м'ясо свійських тварин. Виявлено, що з метою фальсифікації дичини свійських тварин годували природним лісовим кормом, або на деякий період їх переводили в ліс. Деякі мисливці полювали на нетрадиційні види пернатих, таких як ворони, з метою їх споживання.

Аналіз цін на дичину показав, що великим попитом у Галичині користувалась зайчатина. З копитних тварин найдорожчим було м'ясо козулі. У порівнянні з копитним видами тварин м'ясо пернатої дичини було дорогим. Зокрема, вага живої маси вальдшнепа сягала 400 г. За гроші, сплачені за нього, можна було купити 2 кг м'яса дикого кабана середньої якості. Найдорожче реалізовувались фазани, а найдешевше – дикі качки та перепілки. Серед копитних найбільше цінувалось м'ясо козулі яке було у два рази дорожчим за оленятину. Великий вплив на ціну мав вік тварини. Так, м'ясо старого кабана було у 2-3 рази дешевшим за молодого, тоді як у оленя цей показник не перебільшував 1,5 рази. У порівняння зі Львовом ціни в європейських країнах на дичину були у 2-3 рази вищими. Встановлено, що велике значення для якості м'яса того чи іншого виду тварин мало також місце та спосіб їх добування. Великий вплив на смакові властивості продукції, приготовленої з дичини, мали й спосіб обробки туші, підбір приправ, вправність кухарів.

---

[68] Cena dziczyzny//Łowiec Polski. – 1911. – № 22. – S.34.

Проців О.Р.   Оцінка харчової цінності дичини у Галичині кінця XIX – початку XX ст. // Вісник аграрної історії. – 2018. – Вип. 25-26. – С. 229–234.